SAMSUNG

I

Istruzioni per l'installazione e l'uso

PIANO COTTURA INDUZIONE

GB

Installation and Operating Instructions

INDUCTION HOB

D

Montage- und Gebrauchsanleitung

ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE

F

Mode d'installation et d'utilisation

TABLE VETROCERAMIQUE

NL

Instructies voor installatie en gebruik

GLASCERAMIEL PLAAT

PL

Instrukcja instalacji i obsługi

CERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA

S

Instruktioner för installation och användning

KERAMISK GLASHÄLL

N

Anvisninger for installasjon og bruk

KERAMISK TOPP

DK

Installations- og brugsanvisning

GLASKERAMISK KOGEPLADE

FIN

Asennus- ja käyttöohjeet

LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO



MODEL:
C61IDGN0

Spis treści

PL

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa, zawartych w poniższym podrozdziale. Zachować niniejszą instrukcję do późniejszych konsultacji. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, należy pamiętać o tym, aby wraz z nim przekazać nowemu użytkownikowi także tę instrukcję.

W tekście występują następujące symbole



Wskazuje zagrożenie dla bezpieczeństwa
Ostrzeżenie wskazuje informacje dotyczące bezpieczeństwa osobistego.
Ważne wskazuje informacje pozwalające uniknąć uszkodzenia urządzenia.



Ten symbol wskazuje użyteczne informacje i praktyczne rady.



Ten symbol odnosi się do środków, jakie można zastosować w celu ochrony środowiska.

Bezpieczeństwo elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej:

– Należy sprawdzić jego tabliczkę znamionową (umieszczoną w dolnej części urządzenia). Należy upewnić się, czy napięcie i dopuszczalne natężenie prądu w sieci i w miejscu podłączenia urządzenia są odpowiednie dla napięcia zasilania i mocy urządzenia. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

- prace związane z konserwacją urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Naprawy dokonane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą się stać przyczyną niebezpiecznych wypadków lub poważnych uszkodzeń urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować szkody oraz utratę gwarancji.

- Urządzenia do zabudowy mogą być użytkowane wyłącznie po ich zainstalowaniu w odpowiednich ramach, w miejscach roboczych zgodnych z właściwymi standardami. To zapewnia zespołom elektrycznym wystarczające zabezpieczenie przed zwarciem.

- Jeśli urządzenie zepsuje się lub jeśli pojawią się na nim głębokie zarysowania albo pęknięcia:
  - Wyłączyć wszystkie pola grzejne
  - Odłączyć płytę grzejną od zasilania głównego, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym
  - Skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym
  - Nie używać płyty grzejnej, dopóki szklana powierzchnia nie zostanie naprawiona.

- Nie używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub mrożonej żywności pakowanej w aluminiowe pojemniki.



Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby nie posiadające odpowiednich umiejętności.
- Nie należy pozwalać dzieciom na bawienie sie urządzeniem.
- W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innym aktywnym implantem należy przed użyciem plyty indukcyjnej sprawdzić, czy nie zaklóca ona dzialania wszczepionych im urzadzeń.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania lub smażenia żywności na potrzeby domowe. Nie zostało zaprojektowane do użytku przemysłowego lub handlowego.
- Nigdy nie używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek umieszczonych w pobliżu płyty grzejnej. Wtyczki nigdy nie mogą dotykać płyty grzejnej.
- Nie należy klaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce czy łyżki, ponieważ płyta może je wówczas nagrzać.
- W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Podczas przygotowywania żywności smażonej na oleju lub na innym tłuszczu, nigdy nie pozostawiać garnków na płycie bez nadzoru.
- Należy unikać wylewania sie na płytę płynów, dlatego przy ich podgrzewaniu lub gotowaniu konieczne jest zmniejszenie mocy grzania.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy garnek lub patelnia są puste lub gdy na płycie nie stoja naczynia.
- Po zakonczeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku — nie należy polegać w tym wzgledzie jedynie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- Po zakonczeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę za pomocą opisanych niżej przycisków.
- Dbać, aby panele sterowania były zawsze suche i czyste.
- Nigdy nie umieszczać na płycie grzejnej materiałów palnych, gdyż mogą one spowodować pożar.

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zależy zawsze wyłączyć urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie czyścić urządzenia przy pomocy strumieni pary lub oczyszczarek wysokociśnieniowych.
- Czyścić płytę grzejną zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji, które są zawarte w niniejszej instrukcji.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewniwszy się, że niniejszy produkt zostanie zutylizowany we właściwy sposób, użytkownik przyczynia się do ochrony przed potencjalnymi konsekwencjami negatywnymi dla środowiska i zdrowia.

Symbol  podany na produkcie lub na dokumentacji towarzyszacej mu wskazuje, ze produktu ten nie powinien być traktowany jako odpad domowy, lecz powinien być przekazany w stosownym punkcie zbiórki w celu odzyskania urzadzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywać się go zgodnie z miejscowymi normami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu,należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem,służba odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Uwaga: Przed przekazaniem starego urządzenia do utylizacji, należy uniemożliwić korzystanie z niego, tak aby nie mogło się stać źródłem niebezpieczeństwa.

- Urządzenie nie może podlegać utylizacji wraz z odpadami miejskimi.
- W lokalnym punkcie gromadzenia odpadów dostępne są informacje o terminach wywozu i o ogólnie dostępnych pomostach przeznaczonych do utylizacji odpadów.

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla techników instalujących płyty. Opisuje instalację, regulację i konserwację urządzenia. Czynności te powinny być wykonywane przy zachowaniu obowiazujących przepisów.

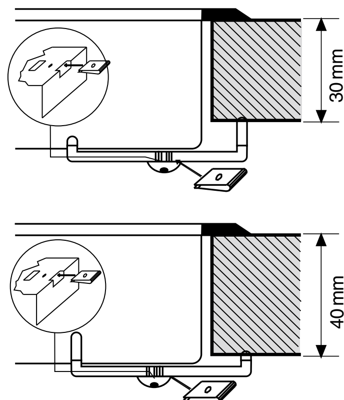


Fig. 3

Instalacja na blacie roboczym

Urządzenie jest przeznaczone do montażu w blacie kuchennym w sposób pokazany na rysunku. Nałóż masę uszczelniającą na całym obwodzie płyty i włóż płytę w otwór (wymiary otworu podano na rys. 3B).Przytwierdź urządzenie za pomocą 4 uchwytów, obracając je w zależności od grubości płyty (rys. 4A).

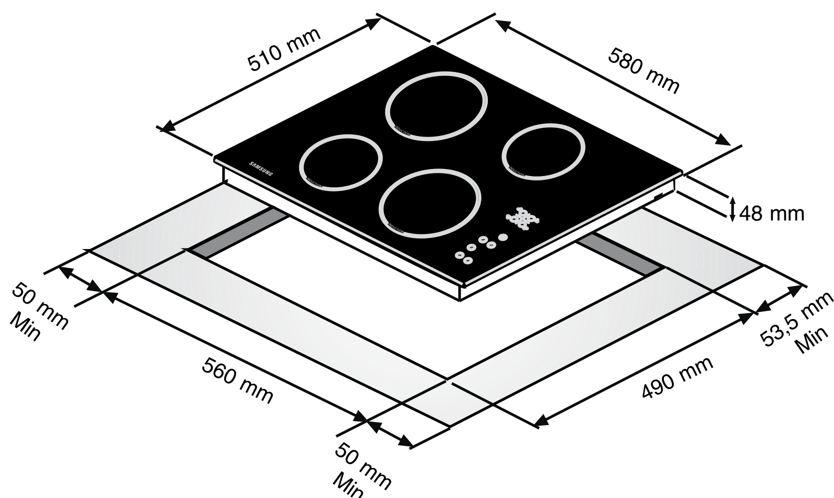


Fig.4

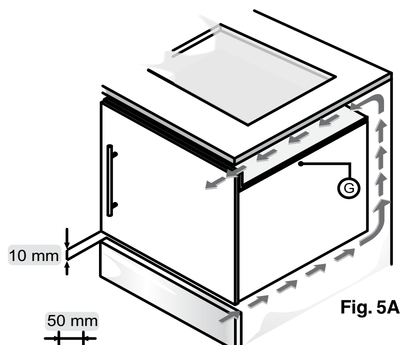


Fig. 5A

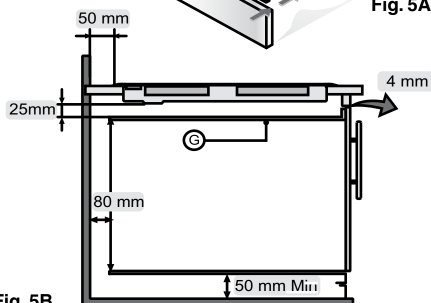


Fig. 5B

Instalacja w zabudowie kuchennej

Jeśli po zainstalowaniu urządzenia jego dolna cześć jest nadal łatwo dostępna, należy zamontować płytę oddzielającą G (rys. 5A), zachowując odległości podane na rys. 5B. Meble kuchenne powinny mieć otwory (rys. 5A) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza. Ich wymiary podano na rys. 5B.

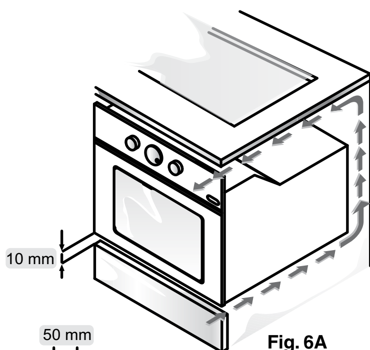


Fig. 6A

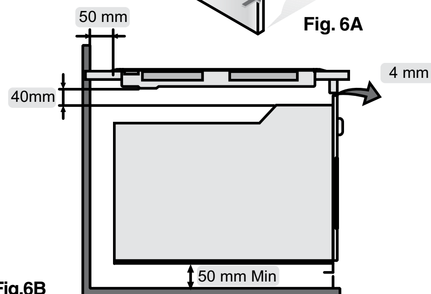


Fig.6B

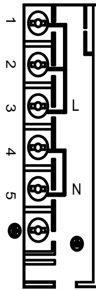
Instalacja na piekarniku

Jeżeli urządzenie jest umieszczone nad piekarnikiem, płyta oddzielająca nie jest potrzebna (rys. 6A-6B).

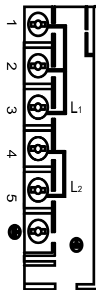
Meble kuchenne powinny mieć otwory (rys. 6A) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza. Ich wymiary podano na rys. 6B.

**WAŻNE:** Jezeli pod plyta znajduje się piekarnik, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.Nie należy używać płyty w czasie **PIROLITYCZNEGO** czyszczenia piekarnika..

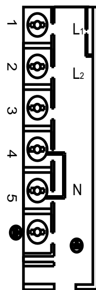
**UWAGA:** Aby umożliwić jak najlepszą cyrkulację powietrza, pomiedzy płytą indukcyjną a umieszczonym pod nią urzadzeniem należy zachować odległość co najmniej **40mm** (rys. 6B). Należy przy tym zapewnić odpowiednią wentylację.



220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm^2



380-415V2N~ H05V2V2-F 4G 2.5mm^2

Fig. 7

Podłączenie do sieci elektrycznej (Rys. 7)

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
- przewód uziemienia jest dłuższy o 2 cm od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia znajdującym się na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej części płyty;
- sieć jest wyposażona w przewód uziemienia, zgodny z obowiazującymi przepisami.

Uziemienie jest wymagane przez obowiazujące przepisy.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel z wtyczką, należy się upewnić, czy po wykonaniu instalacji gniazdko prądu jest łatwo dostępne.

Jeśli urządzenie posiada kabel bez wtyczki, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm, odpowiedni dla mocy podanej na tabliczce znamionowej i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik nie powinien rozłączać żółtozielonego przewodu uziemienia). Wyłącznik wielobiegunowy musi być umieszczony w taki sposób, aby po zainstalowaniu urządzenia był łatwo dostępny.

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, należy zastosować typ: „H05V2V2-F”.

W żadnym punkcie kabel nie powinien nagrzewać sie do temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.

Przed przystąpieniem do użytkowania (PL)

Czyszczenie wstępne
Przetrzeć powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną szmatką ze środkiem myjącym przeznaczonym do ceramicznych płyt grzejnych.


Ważne: Nie stosować środków czyszczących o właściwościach korozyjnych lub ściernych, mogłyby one uszkodzić powierzchnię.

Użytkowanie płyty grzejnej

ZJAWISKO INDUKCJI ELEKTROMAGNETYCZNEJ
Płyta indukcyjna działa przy wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Podstawową cechą tej technologii jest, w przeciwieństwie do płyt tradycyjnych, bezposrednie przekazywanie energii z generatora do naczynia (patrz rys.1).

ZALETY
W porównaniu z płytami elektrycznymi płyty indukcyjne odznaczają się nastepującymi zaletami:
- **Wieksze bezpieczenstwo**: mniejsza temperatura powierzchni płyty.
- **Szybkość**: krótszy czas gotowania potraw.
- **Większa precyzja**: płyta natychmiast reaguje na zmianę ustawień.
- **Większa sprawność**: na ciepło zamieniane jest 90% pobieranej energii.

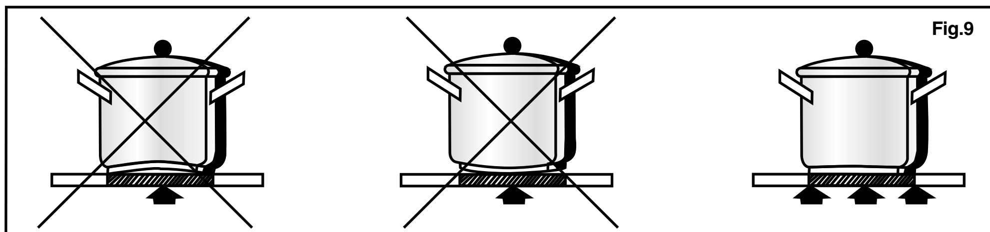
Fig.1

NACZYNIA DO GOTOWANIA (Fig.9)
W płytach indukcyjnych do wytwarzania ciepła używane jest pole magnetyczne. Dlatego naczynia powinny być wykonane z materiału zawierającego metale o właściwościach ferromagnetycznych. To, czy materiał ten ma właściwości magnetyczne, można sprawdzić za pomocą zwykłego magnesu.

 **Ważne uwagi:**

Aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, nie należy używać:
- naczyń, których spód nie jest idealnie plaski;
- naczyń metalowych ze spodem emaliowanym;
- naczyń z chropowatym spodem, mogących powodować jej zarysowanie.
- Naczynia z aluminiową lub miedzianą podstawą, ponieważ mogą one powodować powstawanie metalicznych plam na powierzchni ze szkła ceramicznego. Takie plamy są bardzo trudne a czasami nawet niemożliwe do usunięcia.

W celu osiągnięcia najlepszych efektów gotowania zaleca się używanie naczyń o średnicy podobnej do średnicy pola indukcyjnego, tak aby mógł je wykryć czujnik magnetyczny.


Fig.9

Możliwość włączenia Boostera na dwóch polach (Rys. 8)

Fig.8

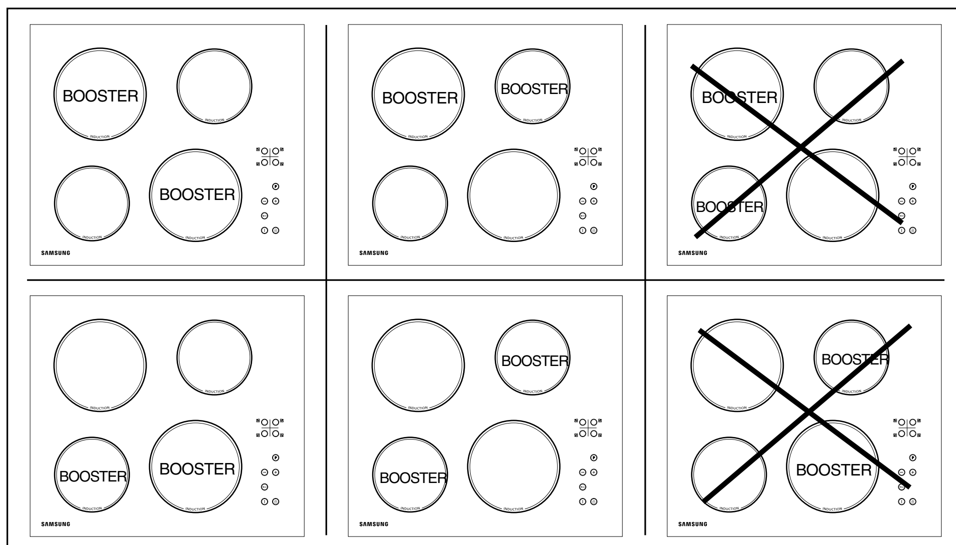
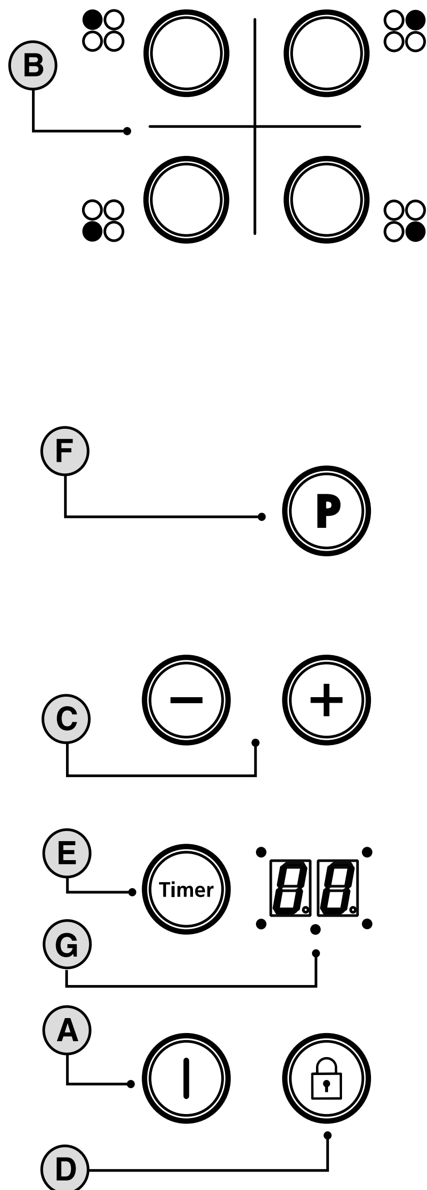


Fig.10



Włączanie urządzenia

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk **A**.
Nacisnąć jeden z przycisków sekcji **B** odpowiadający polu grzejnemu, które zamierza się używać.
Wybrać żądaną moc grzejną przy pomocy przycisków **+** / **-** w sekcji **C** (wartość 9 na wyświetlaczu odpowiada temperaturze maksymalnej, a wartość 1 - temperaturze minimalnej). Po wybraniu - poziom mocy jest ustawiany na 9, natomiast po wybraniu **+** poziom mocy jest ustawiany na 5.
Można wyłączyć strefę grzejną naciskając jej przycisk, a następnie równocześnie symbole **+** i **-**.

Kontrola temperatury

Urządzenie jest wyposażone w system **Booster (P)**, który umożliwia przyspieszenie gotowania poprzez zastosowanie mocy większej od nominalnej w określonym przedziale czasu.
Aby aktywować tę funkcję, należy włączyć odpowiednie pole grzejne, ustawić dowolną moc i nacisnąć przycisk **P** (Rys. 7**F**). Umożliwi to osiągnięcie wyższej temperatury w krótkim czasie, przy wykorzystaniu maksymalnej możliwej mocy. Po włączeniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się litera **P**. Funkcja pozostaje aktywna przez 10 minut, po upływie tego czasu dla pola grzejnego ustawiany jest automatycznie poziom mocy **9**. Booster można włączyć na maksymalnie dwóch polach grzejnych, na jednym po prawej stronie płyty oraz na drugim po lewej. Jeśli Booster zostanie równocześnie włączony na innych polach grzejnych (bez funkcji booster), ich moc będzie nieco mniejsza aż do momentu zakończenia działania funkcji. Rys. 8

Wyłączanie urządzenia

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk **A**.

Korzystanie z blokady zabezpieczającej przed dziećmi

Aby uniemożliwić dzieciom włączenie i sterowanie płytą ,istnieje możliwość blokady jej wszystkich funkcji poprzez wciśnięcie przycisku klucza **D**. Funkcja ta może zostać uruchomiona tylko wówczas, gdy płyta jest włączona.

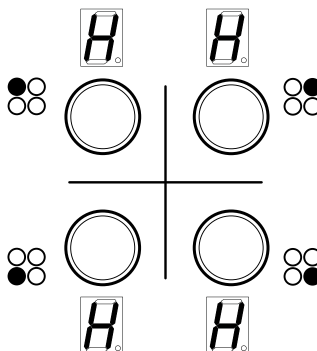
TIMER:

Można stosować **Timer** równocześnie dla wszystkich pól grzejnych.
Wybrać żądane pole grzejne, ustawić dowolną moc, po naciśnięciu przycisku **E** (minutnik) kontrolka wskaże odpowiednie pole grzejne. Nastepnie, za pomocą przycisków **+** oraz **–** wybrać pożądany poziom mocy.
Po upływie czasu gotowania timer wyłącza pola i kasuje ich wybór. Sygnal akustyczny, trwajacy 2 minuty, zasygnalizuje koniec działania timera. W celu wyłączenia go, należy wcisnąć dowolny przycisk.

W celu sprawdzenia pozostałego czasu dla każdego z pól, wystarczy wcisnąć przycisk **B** odpowiedniego pola. W celu wyzerowania wyboru, należy wcisnąć przycisk **E**, a następnie jednocześnie przyciski **+** i **-**.



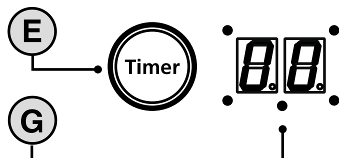
Uwaga! Kiedy płyta grzejna jest uruchomiona, wyświetlacz timera pozostaje włączony, wskazując wartość „00".



WAŻNE: Płyta grzewcza wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, zapobiegające uszkodzeniu jej ukladów elektronicznych. W sytuacjach dłuższego użytkowania przy zwiększonym poziomie mocy płyta mogłaby czasowo wyłączyć jedno lub więcej włączonych pól na czas opadnięcia temperatur do zadanych wartości. Na wyświetlaczu po-la wyłączonego chwilowo widoczne są naprzemiennie poziom mocy oraz H E 2. Przestaną one pulsować po ponownym załączeniu pola grzewczego.

Funkcje Minute -Minder:

Odblokować płytę grzewczą przytrzymując wciśnięty „przycisk klucza" S przez 3 sekundy, do zgaśnięcia kontrolki klucza.
- Wcisnąć przycisk „Timer" (E), aż pojawi się napis „00" na wyświetlaczu (G).
- Wcisnąć + lub - w celu wybrania ilości minut.
- Wcisnąć przycisk „Timer" w celu potwierdzenia wyboru. Po upływie zadanego czasu uruchomi się sygnał akustyczny.



Funkcja Heat Up:

Funkcja ta pozwala na uzyskanie przez pola grzewcze maksymalnej temperatury przez pewien czas, po upływie którego temperatura opadnie do ustawionej poprzednio niższej wartości.
- W celu uruchomienia funkcji Heat-Up, wybrać pole grzewcze, ustawić na poziomie temperatury „9" i wcisnąć ponownie przycisk „+". Na wyświetlaczu pojawi się litera A, wówczas przyciskiem „-" wybrać koncowy poziom wymaganej temperatury. Na wyświetlaczu, tak długo jak aktywna będzie funkcja„„A" widoczna będzie na przemian z wybranym poziomem temperatury.

Funkcja Low Temp:

Przy pomocy funkcji Low Temp można utrzymać temperaturę żądanego pola grzejnego na stałym poziomie 70°.

- Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać żądane pole grzejne, ustawić poziom temperatury „1" i po osiągnięciu tej temperatury ponownie nacisnąć przycisk „-", na wyświetlaczu pojawi się symbol przedstawiony na rys. 11. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć **+** lub **-.**

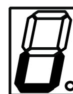


Fig.11

Płyta grzejna



Ważne: Nagrzana powierzchnia ze szkła ceramicznego nie powinna mieć kontaktu ze środkami czyszczącymi. Po wyczyszczeniu płyty, należy dokładnie usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego przy pomocy ciepłej wody, gdyż po nagrzaniu powierzchni mogłyby one mieć działanie korozyjne. Nie używać środków czyszczących o właściwościach żrących, takich jak spraye do rusztów i do piekarników, ani nasączanych lub ostrych ściereczek.

Czyścić powierzchnię ze szkła ceramicznego po każdym użyciu, kiedy jest jeszcze ciepła. Dzięki temu ewentualne resztki żywności nie zwęglą się na powierzchni płyty. Osady, kamień, ślady tłuszczu i metaliczne plamy należy usuwać przy pomocy środka do czyszczenia płyt z ceramiki szklanej, dostępnego na rynku.

Lekkie zabrudzenia

Wyczyść jak najdokładniej powierzchnie grzewcze, używając produktów marki SIDOL, STAHLFIX lub podobnych oraz ręcznika papierowego, a następnie spłucz je wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

Uporczywe zabrudzenia

Kawałki folii aluminiowej i tworzyw sztucznych, które stopiły się na powierzchni płyty oraz resztki cukru lub potraw zawierających cukier należy jak najszybciej usuwać z powierzchni grzewczych (za pomocą skrobaka zamawianego oddzielnie; rys. 12). Można w ten sposób uniknąć uszkodzenia plyty.

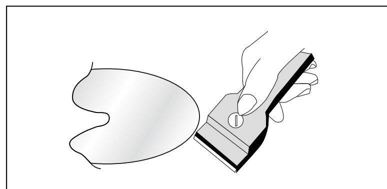


Fig.12

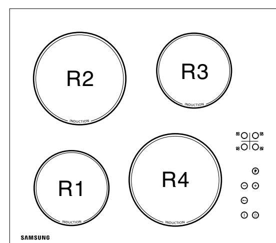
Specyfikacja techniczna (PL)

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240V ~ 380- 415V 2N 50/60 Hz
Maksymalna moc zainstalowanego obciążenia całkowitego	7,4 kW
Waga netto	10,9 Kg
Waga brutto	13 Kg

Indukcje:

POZYCJA	*ŚREDNICA*	*MOC*	BOOSTER
R1	145 mm	1400W	1800W
R2	180 mm	1850W	2500W
R3	145 mm	1400W	1800W
R4	180 mm	1850W	2500W



Możliwe zawartości wyświetlacza:

 **Wskazuje, że pole jest jeszcze gorące**

 **Brak garnka lub nieodpowiedni garnek**

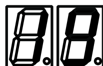
ŚREDNICA POLA INDUKCYJNEGO	MINIMALNA ŚREDNICA DNA GARNKA
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 120 mm

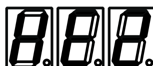
 **Funkcja Low Temp aktywna**

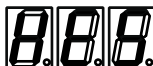
 **Funkcja Heat Up aktywna**

 **Funkcja Booster aktywna**

 **Overflow Safety Device aktywne**

 **Poziomy temperatury**

 **Przegrzanie płyty**

 **Niskie napięcie**

PRODUCENT URZĄDZENIA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY POWSTAŁE W WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA OGÓLNYCH NORM BEZPIECZEŃSTWA LUB NIESTOSOWANIA SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ.



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030 - 6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864) 08 25 08 65 65 (euro 0,15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - 121213 (0,15 Min)	www.samsung.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900 20 200 88 (0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 / 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80 8 200 128	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 - 400 200	www.samsung.com/se
U.K.	0870-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
Republic of Ireland	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800- SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ch

Code No.: DE68-

TW966/01 Stampa TLF 21/02/2008 **3LIP0143**